

## Whisky-tågen letter: ebmpapst har hjulpet Stauning Whisky med at øge komforten for medarbejdere og de mange gæster, som er på rundvisning i det vestjyske destilleri.

Når 24 kobberkedler, hver med 1.000 liter kogende væske, er placeret bag et stort vinduesparti, og solen brager ind, bliver der ret varmt indenfor.

Det måtte Stauning Whisky nær Skjern sande, da de tog deres nye, flotte byggeri i brug. Det er tegnet af LOOP Architects med inspiration fra de gamle, sorte fiskehytter på den jyske vestkyst. Kronjuvelen i komplekset er destilleriet, der er beklædt med træ og med store glaspartier mod syd og nord.

### Er blevet en turistattraktion

"Vi er ikke kun et whiskydestilleri, men også en turistattraktion med næsten 20.000 betalende gæster om året", fortæller adm. direktør Lasse Vesterby, som var med til at grundlægge firmaet i 2005.

"Vi tog bygningen i brug i 2018, og den følgende sommer kunne vi konstatere, at der nærmest var ulideligt varmt for gæsterne, når de skulle ind i destilleriet og se de store kobberkedler. Der er ellers indbygget ventilation i konstruktionen, men det var ikke nok til at sikre tilstrækkeligt luftskifte i rummet."



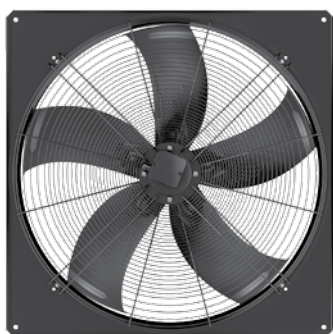
*En aftale med Diageo, verdens største producent af spiritus, har gjort det muligt for Stauning Whisky at bygge det nye destilleri, hvor der årligt er næsten 20.000 gæster på rundvisning.*



*Lasse Vesterby: "Vores nye bygninger skal afspejle, at vi laver et lækkert og eksklusivt produkt. Derfor har vi gjort så meget ud af arkitekturen, og indrettet bygningen sådan, at vi kan tage 60 gæster ind uden at forstyrre produktionen, samtidig med at vi kan vise en spændende proces i nogle fantastiske rammer.*



*Stauning Whisky begyndte at destillere i 2009. Dengang var der én medarbejder og en produktion på 6.000 liter. 11 år senere er der 20 medarbejdere og en produktion på 400.000-500.000 liter, som tidligst kommer til salg efter tre års lagring.*



#### Faktabox

I destilleriet er anvendt **2 stk.** **W3G910KU2503**

De er af typen AXIBLADE og dermed den seneste version af aksial ventilatorer med superoptimerede vingeprofiler. Disse sikrer en meget høj virkningsgrad og et lavt støjniveau. Regulering foregår enkelt og nemt via den indbyggede elektroniske styring.

#### En helt speciel arkitektur

Så Stauning Whisky begyndte straks at se på, hvordan problemet kunne løses. Det nemmeste var at suge varmen ud gennem en "skorsten".

"Men det ville være en katastrofe for bygningens udtryk, hvis en skorsten stak op gennem taget. Arkitekterne har i forvejen fravalgt tagrender for at gøre bygningerne helt særegne. Så noget op gennem taget var helt og aldeles udelukket", fortæller Lasse Vesterby.

#### Ventilatorer integreret i vinduesparti

Løsningen blev to EC-ventilatorer fra ebmpapst. De er monteret bag to oplukkelige vinduer øverst i det store glasparti. Det fungerer rigtig godt, ifølge Lasse Vesterby:

"Vores krav var, at de skæmmede vores flotte bygning mindst muligt; at de havde den nødvendige kapacitet; og at støjen er begrænset.

Alle tre punkter er opfyldt. Ventilatorerne er sorte og passer derfor fint ind i byggeriet. De to ventilatorer kan flytte op til 55.000 kubikmeter luft i timen. Og støjniveauet, som vi var allermost spændte på, er lavt. Det er endda nemt at regulere ventilatorerne, så vi lige kan skrue ned, hvis de forstyrrer for meget, når vores rundviser har gæsterne med rundt i destilleriet."

Efterfølgende bestilte Stauning Whisky en tredje ventilator for at få sænket temperaturen i rummet oven på deres ovne, hvor en varmeveksler står. Her var det kritisk at få temperaturen ned af hensyn til de el-komponenter, der er i rummet.

Stauning Whisky har bygget cirka 4.000 kvadratmeter til malteri og destilleri. De gamle bygninger fra gården, hvor der før også var produktion, er nu indrettet til kontorer, smagerum og butik.

#### Ambition: En af verdens bedste whiskyer

Det første destilleri var indrettet i det gamle slagtehus i Stauning. Senere købte de ni grundlæggere af Stauning Whisky en gård lidt uden for byen, hvor ambitionen var at lave en af verdens bedste whiskyer. Og da de første dråber kom på markedet, var det til flotte anmeldelser og med blandt andre restauranten Noma som fast aftager.